

Espumante Moscatel

2014



Große Raffinesse und ein kultiviertes Aromenspiel - der Espumante Moscatel überrascht mit seiner außergewöhnlichen Aromatik, die sich vielseitig und wandelbar zeigt!

Das helle Grüngelb prickelt mit einer feinen, mittelkräftigen Perlage. Die Sanftheit der Perlen weist auf ein geschmeidiges Bouquet des Casa Valduga Espumante Moscatel hin.

Granny-Smith-Äpfel geben eine delikate Fruchtsüße, während florale Noten beschwingen. Der Muskatnuss-Touch ist raffiniert, frische Grapefruit-Assoziationen wirken elegant und herb. Der mittlere Körper des Casa Valduga Espumante Moscatel präsentiert eine gut integrierte Süße, eine cremige Geschmeidigkeit mit passender Säurestruktur und einen zarten Honig-Nachhall.

Von diesem Espumante aus Brasiliens Top-Kellerei Casa Valduga sollten Sie immer ein Fläschchen im Kühlschrank haben - Gut gekühlt und mit fröhlichen Gästen schmeckt der Sparkling am besten!



Land: Brasilien
Anbauregion: Val dos Vinhedos
Rebsorte(n): Moscatel
Alkoholgehalt: 8,0 %
Restsüße: 75 g/Liter

Säuregehalt: 8,0 g/Liter
Trinktemperatur: 4 – 6 °C

 Speiseempfehlung:
leichten Vorspeisen, Thunfisch,
Brie und Camembert